www.bellahousewares.com


facebook.com/Bellalife


twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843
www.sensioinc.com



INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUAL DE INSTRUCCIONES / GUÍA DE RECETAS



TRIPLE SLOW COOKER
BUFETERA TRIPLE

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome



TABLE OF CONTENTS

ÍNDICE

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on, or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

    CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the stoneware liner(s) provided.
13. To disconnect, turn all 3 OFF/LOW/HIGH/WARM control dials to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated stoneware liner.
16. Do not use any stoneware liner or any glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately turn all 3 OFF/LOW/HIGH/WARM control dials to OFF, then remove the plug from the outlet. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Never use any stoneware liner on a gas or electric cooktop or on an open flame.
9. Lift off lid(s) carefully to avoid scalding, and allow water to drip into stoneware liner(s).

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR TRIPLE SLOW COOKER

Product may vary slightly from illustration

Figure 1

3 Glass Lids with Knobs

3 Metal Lid Rests

Cooking Pot Handles

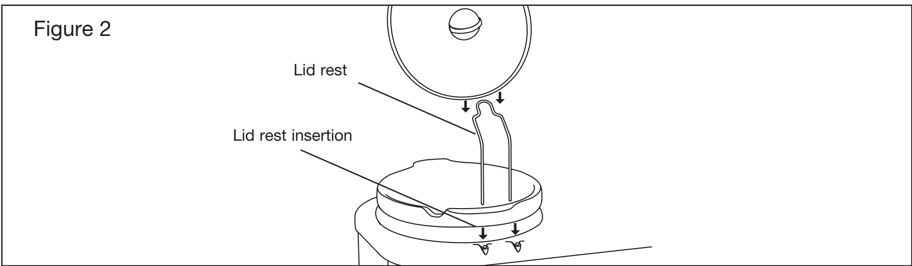
3 Removable Cooking Pots

Buffet Station Base

Polarized Plug

Non-Skid Feet

3 OFF/LOW/HIGH/WARM Dials



INTRODUCTION TO TRIPLE SLOW COOKING

When it comes to serving up piping hot delicacies for a special occasion party, celebration, or other sponsored event, the Triple Slow Cooker is ideal to offer guests an array of warm party favorites. This triple slow cooking/serving ensemble offers 2 perfect sizes: center 5 Qt. plus 2 end 1-1/2 Qt. to cook and serve 1 main dish plus 2 sides. With 3 independent heating/ warm controls, dishes can be slow cooked to perfection. Each slow cooker has it’s own convenient metal lid rest to keep the glass lids!

Serve breakfast entrees such as oatmeal, cheese/eggs/bacon/sausage casseroles, warm fruit compotes, fruit toppings, piping hot soups, hot appetizers and dips, warm vegetable or grain side dishes, meat and vegetable stews, main dishes even desserts.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack your Triple Slow Cooker. Remove all packaging and materials from the base unit, and 3 stoneware liners, 3 glass lids, and 3 metal lid rests.
2. It is necessary to operate the Slow Cooker one time before placing food in the stoneware liner. Pour 2 cups of water into the 5 Qt. stoneware liner, and 1 cup into each of the 1.5 Qt. stoneware liners. Cover each stoneware liner with the appropriate glass lid.
3. Plug cord into a 120V AC electrical outlet.
4. Turn 3 control dials to the HIGH position and allow to heat for approximately 20 minutes. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
5. Turn all 3 control dials to OFF position and allow to cool for 20 minutes.
6. Wearing oven mitts, grasp each of the liner handles carefully to lift and remove stoneware liners from the base unit; pour out the water from the stoneware liners.
7. Rinse 3 stoneware liners, dry thoroughly, and replace inside the base unit.
8. Assemble 3 metal lid rests. Insert the largest lid rest posts into base unit behind the 5 Qt. stoneware liner. Insert the 2 smaller lid rest posts into the appropriate holes behind the 1.5 Qt. stoneware liners. Slide each lid handle over it's metal lid rest to facilitate serving. (See Figure 2.)

STONEWARE LINER CARE

Like any ceramic, the stoneware liner may crack or break if not properly handled. To prevent damage, handle with care!

WARNING: Failure to follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

- ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT STONEWARE.
- DO NOT place hot stoneware liners on countertop. Use the base unit to serve. Keep stoneware liner(s) in base unit until cooled.
- DO NOT place stoneware liner on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven.
- DO NOT strike utensils against rim of any stoneware liner to dislodge food.
- DO NOT use stoneware liner(s) to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the stoneware liner(s) or accessories.
- DO NOT use or repair any liner(s) or lid(s) that are chipped, cracked, or broken.
- DO NOT use stoneware liner(s) for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the stoneware liner(s) at room temperature; then place liner(s) into the base unit before turning unit ON.
- NEVER heat the stoneware liner(s) when empty.

OPERATING INSTRUCTIONS

CAUTION: With all 3 stoneware liners filled and positioned in the base unit, the Triple Slow Cooker is extremely heavy. If the unit needs to be moved to a final serving position after cooking, using oven mitts, remove 3 filled stoneware liners from the base unit. Move the empty base unit to its final serving position. Then transfer each stoneware liner it's position in the base unit.

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food into the stoneware liner(s) and cover with glass lid(s). DO NOT FILL ANY LINER TO THE TOP WITH FOOD. For best results, the Slow Cooker(s) should be at least half-filled. When cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the cooking pot, so ingredients can come to a simmer.

   NOTE: When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the stoneware liner first. Then add the meat and other ingredients.

   NOTE: When cooking on HIGH, check cooking progress, as some soups may come to boil. Remember that frequent lifting of the lid during cooking delays the cook time.

   WARNING: The stoneware liner(s) CANNOT stand the shock of sudden temperature changes. If any liner is hot, DO NOT add cold food. Before cooking frozen food, add some warm liquid.

3. Plug cord into a 120V AC outlet.
4. Turn the appropriate control dial to select temperature setting: LOW or HIGH.
5. Cook according to recipe instructions.
6. When cooking time is complete, turn the control dial to WARM to keep cooked food warm for serving.
7. To serve, using oven mitts, carefully remove any glass lid by grasping the lid knob and lifting the lid slightly away from you. This will allow the steam to escape before removing the lid. Allow a few seconds for all steam to escape.
8. Hang the lid on the wire lid rest behind the stoneware liner when serving food from the Slow Cooker. If certain foods will dry out, replace lid immediately after serving.
9. Allow Triple Slow Cooker to cool completely before cleaning, see Care & Cleaning Instructions.
10. Even when turned OFF and unplugged, the Slow Cooker base unit and stoneware liners remain hot for some time after using; allow unit to cool before cleaning or storing.

HINTS FOR SLOW COOKING

- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive cuts.
- Meats will not brown during the slow cooking process. Browning fatty meats will reduce the amount of fat and help to preserve color while adding richer flavor. Heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to putting into the stoneware liner.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- When cooking in a Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the cover and re-program the Slow Cooker to continue to cook HIGH for 1 hour. Check every 15 minutes until the amount of liquid is reduced. Turn the control dial to OFF when the desired consistency is achieved.
- Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 6 to 8 hours on LOW temperature setting.
- The higher the fat content, the less liquid needed. If cooking meat with a high fat content, use thick onion slices under it so that the meat will not sit and cook in the fat. f necessary, use a slice of bread, a spoon, or a straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Always use a meat thermometer to determine if meats have been cooked to proper temperature.
- Root vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beets require longer cooking time than many meats. Place them on the bottom of the Slow Cooker and cover with liquid. Check to see they are fork-tender when meat temperature is reached. Remove meat and continue cooking vegetables if necessary.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) prior to serving. Evaporated milk or condensed creamed soups may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the Slow Cooker during the last 30 minutes

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. The 3 stoneware liners, and 3 tempered glass lids may be cleaned in the dishwasher. To avoid damage, position the stoneware liners and glass lids in dishwasher rack so that it will not hit other items during cleaning. To clean by hand, wash the stoneware liners and glass lids in warm, soapy water.
3. Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
4. Avoid hitting the stoneware liners and glass lids against the faucet or other hard surfaces. **CAUTION:** Do not use any stoneware liner or any glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.
5. If food sticks to any stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning. A paste of baking soda may be used with a plastic scouring pad.
6. To remove water spots or mineral deposits, wipe liner with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the stoneware liner and allow to soak. Rinse and dry thoroughly.
7. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.
8. Replace 3 lids.

STORING INSTRUCTIONS

1. Be sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store Triple Slow Cooker with each stoneware liner inside base unit.
3. Remove each of the metal lid rests, wrap all 3 in a paper towel and store inside the 5 Qt. stoneware liner.
4. To protect the glass lids, they may be wrapped with soft cloths and placed upside down over each liner.
5. Store assembled unit its box or in a clean, dry place.
6. Never store Triple Slow Cooker while it is hot or wet.
7. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.



RECIPES

NOTE: When slow cooking on HIGH setting, it is very much like a covered pot on the stove top. Foods will cook on HIGH in about half the time required for LOW cooking. Additional liquid may be required as foods do boil on HIGH.

SLOW COOKER CHORIZO-LIME CHICKEN THIGHS

5 Qt. Slow Cooker
Makes: 4 – 6 servings

1 tablespoon vegetable oil
18 oz. Mexican pork chorizo, casing removed
2 cups sliced onion
1 cup chopped celery
1 cup chopped carrots
3 lbs. skinless chicken thighs (bone-in)
2 (15-oz.) cans stewed tomatoes (Mexican)
2 cans chickpeas, drained and rinsed
1/2 cup freshly squeezed lime juice
2 cloves garlic, minced
2 avocados, cubed
1/2 cup chopped fresh cilantro leaves
Lime wedges, for garnish

Add oil to a large, heavy skillet over high heat. Remove outer casing from chorizo and sauté 10 minutes, until meat is dry and crisp. Transfer the chorizo to a brown paper bag to absorb the oil.

Add chicken to the hot skillet and continue to sauté over medium-high heat until browned. Drain the chicken on brown paper. Then add the onions and chickpeas to the skillet, stirring frequently until onions are brown, about 10 minutes.

Arrange celery and carrots in bottom of the 5 Qt. stoneware liner. Place chicken over vegetables. Use a slotted spoon to remove the onions and chickpeas from the skillet and add to the stoneware liner . Spoon stewed tomatoes, lime juice, and chorizo over the top.

Cover and cook on LOW for 6 to 8 hours or HIGH for 3 to 4 hours.

Top thighs with avocado and chopped cilantro. Garnish with lime wedges.



SPICY PORK & POTATO STEW

5 Qt. Slow Cooker

Makes: 4 – 6 servings

4 cups pork shoulder roast, trimmed and chopped into 1-in. cubes
1 tablespoon bacon drippings (may substitute vegetable oil)
1-1/2 lbs. small red potatoes
2 cups onions, chopped
3 fresh poblano peppers, seeded, chopped
2 fresh jalapeno peppers, minced (remove seeds and ribs for less heat)
6 cloves garlic, minced
2 dried bay leaves
3-1/2 cups chicken broth
1 (14-1/2 oz.) can stewed tomatoes, Mexican
2 tablespoons chili powder
3 tablespoons Saizon® Mexican Seasoning
1-1/2 teaspoons dried oregano, crushed
1 teaspoon cayenne pepper, more or less to taste
1/2 cup chopped fresh parsley

Add drippings to a large, heavy skillet over high heat. Brown the meat in 2 batches, then transfer to a brown paper bag to drain the fat.

Cut potatoes in half. Arrange potatoes, onions, peppers in bottom of the 5 Qt. stoneware liner. Place meat over vegetables.

In a separate bowl, combine the remaining ingredients and mix well. Pour mixture over the meat.

Cover and cook on LOW for 8 to 10 hours or HIGH for 4 to 5 hours.

Remove bay leaves before serving.



MAPLE SWEET & SPICY BLACK BEANS

1.5 Qt. Slow Cooker

Makes: 4 – 6 servings

1 cup dry black beans
1 can (14.5 oz.) stewed tomatoes
1 cup onions, chopped
1 cup beef or chicken broth
3 tablespoons ancho chili powder
2 chipotle peppers, seeds and ribs removed, minced, more or less to taste
1 tablespoon chipotle pepper adobo sauce, more or less to taste
1 cup pure Maple syrup

Pick through, rinse and soak beans overnight, or quick-soak beans in 2 cups of boiling water for at least 30 minutes.

Add drained, soaked beans and the remaining ingredients to the 1.5 Qt. stoneware liner. Mix well.

Cover and cook on LOW for 6 to 8 hours or HIGH for 3 to 4 hours.

For a thicker, creamier texture, after cooking is complete, remove a portion of the beans from the Slow Cooker in a small bowl. Mash with a potato masher and return to the beans. Mix well.

NOTE: These beans will thicken in time. Add more broth if needed.



SLOW COOKED CINNAMON APPLES

1.5 Qt. Slow Cooker

Makes: 4 – 6 servings

4 - 6 golden delicious apples

1 cinnamon stick
1/2 teaspoon nutmeg
1/2 cup water
1/2 cup raisins
3 tablespoons molasses

Add all ingredients except apples to the 1.5 Qt. stoneware liner. Mix well.
Rinse, core and cut apples into eighths. Add to the Slow Cooker.
Cover and cook on LOW for 3 to 4 hours.
Remove the cinnamon stick before serving.

CANDIED SWEET POTATOES

1.5 Qt. Slow Cooker

Makes: 4 – 6 servings

4 cups sweet potatoes, peeled and cut into 1-inch cubes
1 cup applesauce
1/2 cup packed brown sugar
2 tablespoons molasses
2 tablespoons butter, melted
1 teaspoon ground cinnamon
1 chopped pecans, for serving

Add all ingredients to the 1.5 Qt. stoneware liner. Mix well.
Cover and cook on LOW for 6 to 8 hours or until potatoes are very tender.
For an added crunch, serve with chopped pecans.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA : Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocarle o extraerle piezas.
7. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, ni que toque las superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni en un horno caliente.
12. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
    PRECAUCIÓN: Para evitar daños o descarga eléctrica, no cocine directamente en la unidad base. Cocine únicamente en las cacerolas de cerámica de gres provistas.
13. Para desconectarlo, gire los 3 diales de control de APAGADO/BAJA/ALTA/CALIENTE a la posición de apagado (OFF); luego, quite el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.
15. Evite los cambios bruscos de temperatura, como ocurre al agregar comidas refrigeradas en una cacerola de cerámica de gres ya caliente.
16. No use las cacerolas de cerámica de gres ni las tapas de vidrio si tienen alguna marca, rajadura o si están muy rayadas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor de escape durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daño a la propiedad.

1. La persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no está apta para usar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de manejar o limpiar la unidad.
2. Si el aparato se cae o accidentalmente se lo sumerge en agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. ¡No lo saque del agua!
3. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para que el aire circule. No use el aparato si está cerca o en contacto con cortinas, revestimientos de pared, ropas, repasadores u otros materiales inflamables.
4. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
5. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, gire inmediatamente los 3 diales de control de APAGADO/BAJA/ALTA/CALIENTE a la posición de apagado (OFF); luego, desconecte el enchufe del tomacorriente. No utilice el aparato ni intente repararlo si funciona mal.
6. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120V de CA.
7. No use el aparato en posición inestable.
8. Nunca use las cacerolas de cerámica de gres sobre una placa de cocina a gas o eléctrica, ni directamente sobre la llama.
9. Quite las tapas cuidadosamente para evitar escaldaduras y deje que el agua gotee dentro de las cacerolas de cerámica de gres.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe usar el cable de alimentación corto provisto (o cable de alimentación separable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse si el cable fuera más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

Si se recarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros aparatos.

INTRODUCCIÓN A LA OLLA DE COCCIÓN LENTA TRIPLE

EL PRODUCTO PUEDE DIFERIR LEVEMENTE DE LAS ILUSTRACIONES.

Figura 1

3 tapas de vidrio con perillas

Mangos de las ollas de cocción

3 ollas de cocción desmontables

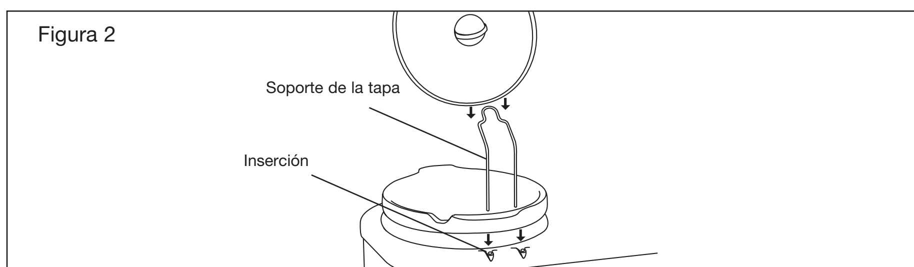
Base de la bufetera

Enchufe polarizado

Patas antideslizantes

3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM

Figura 2



INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN LENTA TRIPLE

Cuando se trata de servir delicias muy calientes para una fiesta de ocasión especial, una celebración u otro evento patrocinado, la olla de cocción lenta triple resulta ideal para ofrecer a los invitados una serie de platos calientes favoritos en las fiestas. Este conjunto de cocción lenta para servir ofrece 2 tamaños perfectos: una olla central de 5 cuartos y 2 ollas laterales de 1-1/2 cuartos para cocinar y servir 1 plato principal y 2 acompañamientos. Gracias a los 3 controles de calentamiento independientes, se pueden cocinar platos lentamente a la perfección. Cada olla de cocción lenta tiene su propio soporte metálico para tapas a fin de apoyar las tapas de vidrio.

Sirva platos de entrada para el desayuno, como avena, guisados de queso/huevos/tocino/salchichas, compotas de frutas calientes, aderezos frutales, sopas hirviendo, aperitivos y cazos calientes, acompañamientos de vegetales y granos calientes, estofados de carne y vegetales, platos principales e, incluso, postres.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Desempaque cuidadosamente la olla de cocción lenta triple. Quite todos los envoltorios y materiales de la unidad base, las 3 cacerolas de cerámica de gres, las 3 tapas de vidrio y los 3 soportes metálicos para tapas.
2. Es necesario hacer funcionar la olla de cocción lenta una vez antes de colocar alimentos en la cacerola de cerámica de gres. Vierta 2 tazas de agua en la cacerola de cerámica de gres de 5 cuartos y 1 taza en cada cacerola de 1,5 cuartos. Cubra cada cacerola de cerámica de gres con la tapa de vidrio correspondiente.
3. Enchufe el cable a un tomacorriente eléctrico de 120V de CA.
4. Gire los 3 diales de control a la posición ALTA y deje que se caliente durante 20 minutos aproximadamente. Notará que emite un ligero olor: es normal y debe desaparecer enseguida.
5. Gire los 3 diales de control a la posición de apagado (OFF) y espere unos 20 minutos hasta que se enfríe.
6. Con manoplas para horno, tome con cuidado cada uno de los mangos de las cacerolas para levantarlas y retirarlas de la unidad base; deshágase del agua que quedó en las cacerolas.
7. Enjuague las 3 cacerolas de cerámica de gres, séquelas bien y vuelva a colocarlas en el interior de la unidad base.
8. Arme los 3 soportes metálicos para tapas. Introduzca las barras más grandes del soporte para tapas en la unidad base, detrás de la cacerola de cerámica de gres de 5 cuartos. Introduzca las 2 barras más pequeñas del soporte para tapas en los orificios adecuados detrás de las cacerolas de cerámica de gres de 1,5 cuartos. Deslice el mango de cada tapa sobre el soporte metálico para tapas a fin de servir con facilidad. (Consulte la figura 2).

CUIDADO DE LA CACEROLA DE CERÁMICA DE GRES

Como cualquier artículo de cerámica, la cacerola de cerámica de gres se puede rajar o romper si no se la manipula de modo adecuado. Para evitar daños, ¡manipúlela con cuidado!

ADVERTENCIA: Si no siguen estas instrucciones, puede provocar roturas que ocasionen lesiones o daños a la propiedad.

- SIEMPRE USE AGARRADERAS O MANOPLAS PARA HORNO CUANDO MANIPULE UNA CACEROLA DE CERÁMICA DE GRES CALIENTE.
- NO coloque las cacerolas de cerámica calientes sobre la mesada. Use la unidad base para servir. Mantenga las cacerolas de cerámica en la unidad base hasta que se enfríen.
- NO coloque la cacerola de cerámica de gres sobre un quemador de cocina, debajo de la parrilla del horno, en el elemento para dorar del microondas o en un horno tostador.
- NO golpee los utensilios contra el borde de las cacerolas de cerámica de gres para quitar el alimento.
- NO use las cacerolas de cerámica de gres para hacer palomitas de maíz, caramelizar el azúcar o elaborar dulces.
- NO use limpiadores abrasivos, esponjas metálicas abrasivas ni ningún otro objeto que pueda rayar las ollas de cerámica de gres o los accesorios.
- NO use ni repare las cacerolas o tapas que estén astilladas, rajadas o rotas.
- NO use las cacerolas de cerámica de gres para recalentar alimentos o para el almacenamiento general de alimentos.
- Siempre coloque alimentos en las cacerolas de cerámica de gres a temperatura ambiente; luego, coloque las cacerolas en la unidad base antes de encender la unidad.
- NUNCA caliente las cacerolas de cerámica de gres si están vacías.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIÓN: Cuando las 3 cacerolas de cerámica de gres están llenas y colocadas en la unidad base, la olla de cocción lenta triple se vuelve sumamente pesada. Para trasladar la unidad a una posición para servir definitiva luego de la cocción, use manoplas de horno y quite las 3 cacerolas de cerámica de gres llenas de la unidad base. Traslade la unidad base vacía a la posición para servir definitiva. Luego, traslade cada cacerola de cerámica de gres a su posición en la unidad base.

1. Prepare la receta según las indicaciones.
2. Coloque los alimentos dentro de las cacerolas de cerámica de gres y cúbralas con las tapas de vidrio. NO LLENE LAS CACEROLAS HASTA ARRIBA CON ALIMENTOS. Para obtener mejores resultados, las ollas de cocción lenta deben llenarse hasta la mitad. Al cocinar sopas o estofados, deje un espacio de 5 cm (2 pulgadas) entre el alimento y la parte superior de la olla, de modo que los ingredientes puedan alcanzar el punto de ebullición.
   NOTA: Cuando cocine vegetales y carne, coloque primero los vegetales en el fondo de la cacerola de cerámica de gres. Luego, agregue la carne y demás ingredientes.
   NOTA: Al cocinar a temperatura ALTA, compruebe el progreso de cocción, ya que las sopas pueden llegar a hervir. Recuerde que levantar la tapa muy seguido prolonga el tiempo de cocción.
   ADVERTENCIA: Las cacerolas de cerámica de gres NO soportan cambios bruscos de temperatura. Si las cacerolas están calientes, NO agregue alimentos fríos. Antes de cocinar alimentos congelados, agregue un poco de líquido tibio.
3. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120V de CA.
4. Gire el dial de control adecuado para seleccionar la temperatura: ALTA o BAJA.
5. Cocine según las indicaciones de la receta.
6. Cuando finalice el tiempo de cocción, gire el dial de control a CALIENTE a fin de mantener el alimento cocido caliente para servirlo.
7. Para servir, use manoplas para horno y quite cuidadosamente las tapas de vidrio tomándolas de la perilla y levantándolas un poco en dirección opuesta a donde usted está. Esto permitirá que el vapor salga antes de quitar la tapa. Espere unos segundos hasta que todo el vapor salga.
8. Cuelgue la tapa en el soporte de alambre para tapas, detrás de la cacerola de cerámica de gres, cuando sirva el alimento de la olla de cocción lenta. Si ciertos alimentos se secan, vuelva a colocar la tapa inmediatamente luego de servir.
9. Deje que la olla de cocción lenta triple se enfríe completamente antes de limpiarla; consulte las Instrucciones de cuidado y limpieza.
10. Aún después de apagadas y desenchufadas, la unidad base de la olla de cocción lenta y las cacerolas de cerámica de gres permanecen calientes por unos instantes; permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla o guardarla.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Los cortes de carne más tiernos y económicos son más aptos para la cocción lenta que los cortes más costosos.
- Las carnes no se doran durante el proceso de cocción lenta. Dorar las carnes grasosas reducirá la cantidad de grasa y ayudará a conservar el color mientras que aportará un sabor más rico. Caliente una pequeña cantidad de aceite en una sartén y haga dorar la carne antes de colocarla en la cacerola de cerámica de gres.
- En la cocción lenta, las hierbas y especias enteras aromatizan mejor que las trituradas o molidas.
- Cuando cocine en una olla de cocción lenta, recuerde que los líquidos no hierven de la misma manera que en la cocción convencional. Reduzca la cantidad de líquido de cualquier receta que no esté prevista para una olla de cocción lenta. El arroz y las sopas son excepciones para esta regla. Recuerde: los líquidos siempre se pueden agregar más tarde si es necesario. Si, al finalizar su tiempo de cocción, una receta deja mucho líquido, quite la cubierta y reprograme la olla de cocción lenta de modo que se cocine a temperatura ALTA durante 1 hora. Compruebe la cocción cada 15 minutos hasta que la cantidad de líquido se reduzca. Gire el dial de control a apagado (OFF) cuando se alcance la consistencia deseada.

- La mayoría de las recetas que requieren carne y vegetales crudos necesitan entre 6 y 8 horas a temperatura BAJA.
- Cuando más alto sea el contenido de grasa, menos líquido se necesitará. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo de la carne para que esta no se cocine directamente en la grasa. Si es necesario, use una rebanada de pan, una cuchara o un escurridor para quitar el exceso de grasa de la parte superior de los alimentos antes de servirlos.
- Los alimentos cortados en partes uniformes se cocinan más rápido y de manera más pareja que las piezas enteras, como carnes asadas o aves.
- Siempre use un termómetro para carnes para determinar si las carnes se cocinaron a la temperatura adecuada.
- Los tubérculos, como zanahorias, papas, nabos y remolachas, requieren mayor tiempo de cocción que muchas carnes. Colóquelos en la parte inferior de la olla de cocción lenta y cúbralos con líquido. Compruebe con un tenedor que la carne esté tierna al alcanzar la temperatura adecuada. Extraiga la carne y siga cocinando los vegetales si es necesario.
- Agregue los productos lácteos frescos (leche, crema agria o yogur) antes de servir. Al principio de la cocción, se puede agregar leche evaporada o sopas cremosas condensadas.
- No se recomienda cocinar arroz, fideos o pasta durante mucho tiempo. Cocínelos por separado y agréguelos luego en la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier servicio en el que se requiera desarmar la unidad, con la excepción de la limpieza, debe realizarlo un técnico calificado de reparación de aparatos eléctricos.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA UNIDAD BASE O EL CABLE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

1. Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Las 3 cacerolas de cerámica de gres y las 3 tapas de vidrio templado pueden limpiarse en el lavavajillas. Para evitar daños, coloque las cacerolas de cerámica de gres y las tapas de vidrio en el estante del lavavajillas, de modo que no golpeen otros elementos durante la limpieza. Para limpiar las cacerolas y las tapas de vidrio a mano, lávelas con agua tibia y jabón.
3. Evite los cambios bruscos de temperatura. Por ejemplo, no coloque la cacerola de cerámica de gres caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
4. Tenga cuidado de no golpear las cacerolas de cerámica de gres o las tapas de vidrio contra el grifo u otra superficie dura.
   PRECAUCIÓN: No use las cacerolas de cerámica de gres ni las tapas de vidrio si tienen alguna marca, rajadura o si están muy rayadas.
5. Si quedan alimentos pegados en las cacerolas, llénelas con agua tibia y jabón, y déjelas en remojo antes de limpiarlas. Se puede usar una pasta de bicarbonato de sodio con una esponja abrasiva de plástico.
6. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales, limpie la cacerola con vinagre blanco destilado. En el caso de las manchas difíciles, vierta una pequeña cantidad en la cacerola de cerámica de gres y deje esta última en remojo. Enjuáguela y séquela minuciosamente.
7. Seque el interior y el exterior de la unidad base con un paño o una esponja suave, apenas húmedos. Nunca use limpiadores abrasivos ni esponjas abrasivas para limpiar la unidad base, ya que pueden dañar la superficie.
8. Vuelva a colocar las 3 tapas.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de almacenarlas.
2. Guarde la olla de cocción lenta triple con cada cacerola de cerámica de gres dentro de la unidad base.
3. Quite todos los soportes metálicos para tapas, envuélvalos en una toalla de papel y guárdelos dentro de la cacerola de cerámica de gres de 5 cuartos.
4. Para proteger las tapas de vidrio, estas se pueden envolver con paños suaves y colocarse al revés sobre cada cacerola.
5. Guarde la unidad armada en su caja o en un lugar limpio y seco.
6. Nunca guarde la olla de cocción lenta triple si está caliente o húmeda.
7. Nunca enrosque el cable alrededor del aparato; guárdelo ligeramente enrollado.



NOTA: Cocinar lentamente a temperatura ALTA es muy similar a cocinar en una olla con tapa sobre la estufa. A temperatura ALTA, los alimentos se cocinarán en la mitad del tiempo que se requiere para cocinarlos a temperatura BAJA. Es posible que se necesite líquido adicional, ya que los alimentos en temperatura ALTA hierven.

FRIJOLES NEGROS DULCES Y PICANTES CON ARCE

Olla de cocción lenta de 1,5 cuartos

Rinde: 4 a 6 porciones

1 taza de frijoles negros secos

1 lata (411 g/14,5 onzas) de tomates cocidos

1 taza de cebollas, picadas

1 taza de caldo de carne o pollo

3 cucharadas soperas de chile ancho en polvo

2 chiles chipotle, sin semillas ni nervios, picados; o más o menos, a gusto

1 cucharada sopera de salsa de adobo de chile chipotle, o más o menos, a gusto

1 taza de jarabe de arce puro

Seleccionar, enjuagar y poner en remojo los frijoles durante toda la noche, o remojar rápidamente los frijoles en 2 tazas de agua hirviendo durante al menos 30 minutos.

Agregar los frijoles remojados ya escurridos y los ingredientes restantes a la cacerola de cerámica de gres de 1,5 cuartos. Mezclar bien.

Cubrir la cacerola y cocinar a temperatura BAJA durante 6 a 8 horas, o a temperatura ALTA durante 3 a 4 horas.

Para lograr una textura más espesa y cremosa, una vez finalizada la cocción, trasladar una porción de frijoles de la olla de cocción lenta a un bol pequeño. Pisarlos con una pasapurés y colocar el puré con los frijoles. Mezclar bien.

NOTA: Estos frijoles se espesarán a tiempo. Agregar más caldo si es necesario.



MUSLOS DE POLLO CON CHORIZO Y LIMA COCIDOS LENTAMENTE

Olla de cocción lenta de 5 cuartos
Rinde: 4 a 6 porciones

1 cucharada sopera de aceite vegetal
510 g (18 onzas) de chorizo de cerdo mexicano, sin piel
2 tazas de cebolla cortada en rodajas
1 taza de apio picado
1 taza de zanahorias picadas
1,4 kg (3 lb.) de muslos de pollo sin piel (con hueso)
2 latas (425 g/15 onzas) de tomates cocidos (mexicanos)
2 latas de garbanzos, escurridos y enjuagados
1/2 taza de juego de lima recién exprimido
2 dientes de ajo picados
2 aguacates, cortados en cubos
1/2 taza de hojas de cilantro fresco picadas
Gajos de lima, para decorar

Agregar aceite a una sartén pesada y grande a fuego fuerte. Quitar la piel que recubre el chorizo y saltearlo durante 10 minutos, hasta que la carne esté seca y crocante. Trasladar el chorizo a una bolsa de papel madera que absorba el aceite.

Agregar el pollo a la sartén caliente y seguir salteando a fuego mediano-fuerte hasta que se dore. Escurrir el pollo sobre papel madera. Luego, agregar las cebollas y los garbanzos a la sartén, revolviendo frecuentemente hasta que las cebollas se doren, alrededor de 10 minutos.

Distribuir el apio y las zanahorias en la parte inferior de la cacerola de cerámica de gres de 5 cuartos. Colocar el pollo sobre los vegetales. Usar una cuchara ranurada para quitar las cebollas y los garbanzos de la sartén y agregarlos a la cacerola de cerámica de gres. Con una cuchara, verter los tomates cocidos, el jugo de lima y el chorizo sobre la parte superior.

Cubrir la cacerola y cocinar a temperatura BAJA durante 6 a 8 horas, o a temperatura ALTA durante 3 a 4 horas.

Cubrir los muslos con aguacates y cilantro picado. Decorar con los gajos de lima.



ESTOFADO PICANTE DE CERDO Y PAPAS

Olla de cocción lenta de 5 cuartos

Rinde: 4 a 6 porciones

4 tazas de espaldilla de cerdo asada, sin grasa y cortada en cubitos de 3 cm (1 pulg.)
1 cucharada sopera de grasa de tocino (puede sustituirse por aceite vegetal)
680 g (1-1/2 lb.) de papas rojas pequeñas
2 tazas de cebollas, picadas
3 chiles poblano frescos, con semillas, picados
2 chiles jalapeños frescos, picados (quitar las semillas y los nervios para hacerlos menos picantes)
6 dientes de ajo, picados
2 hojas de laurel secas
3-1/2 tazas de caldo de pollo
1 lata (400 g/14-1/2 onzas) de tomates cocidos, mexicanos
2 cucharadas soperas de chile en polvo
3 cucharadas soperas de aderezo mexicano Saizon®
1-1/2 cucharaditas de orégano seco, triturado
1 cucharadita de pimienta de cayena, o más o menos, a gusto
1/2 taza de perejil fresco picado

Agregar la grasa a una sartén pesada y grande a fuego fuerte. Dorar la carne en 2 tandas; luego, trasladar a una bolsa de papel madera para escurrir la grasa.

Cortar las papas por la mitad. Distribuir las papas, las cebollas y los chiles en la parte inferior de la cacerola de cerámica de gres de 5 cuartos. Colocar la carne sobre los vegetales.

En otro bol, combinar los ingredientes restantes y mezclar bien. Verter la mezcla sobre la carne.

Cubrir la cacerola y cocinar a temperatura BAJA durante 8 a 10 horas, o a temperatura ALTA durante 4 a 5 horas.

Quitar las hojas de laurel antes de servir.



MANZANAS CON CANELA COCIDAS LENTAMENTE

Olla de cocción lenta de 1,5 cuartos

Rinde: 4 a 6 porciones

4 a 6 manzanas deliciosas doradas
1 ramita de canela
1/2 cucharadita de nuez moscada
1/2 taza de agua
1/2 taza de pasas de uva
3 cucharadas soperas de melaza

Agregar todos los ingredientes, con la excepción de las manzanas, a la cacerola de cerámica de gres de 1,5 cuartos. Mezclar bien.

Enjuagar, descarozar y cortar las manzanas en ocho partes. Agregarlas a la olla de cocción lenta.

Cubrir la olla y cocinar a temperatura BAJA durante 3 a 4 horas.

Quitar la ramita de canela antes de servir.

BATATAS CONFITADAS

Olla de cocción lenta de 1,5 cuartos

Rinde: 4 a 6 porciones

4 tazas de batatas, peladas y cortadas en cubos de 3 cm (1 pulg.)
1 taza de salsa de manzana
1/2 taza de azúcar morena de paquete
2 cucharadas soperas de melaza
2 cucharadas soperas de manteca, derretida
1 cucharadita de canela molida
1 taza de pacanas picadas, para servir

Agregar todos los ingredientes a la cacerola de cerámica de gres de 1,5 cuartos. Mezclar bien.

Cubrir la cacerola y cocinar a temperatura BAJA durante 6 a 8 horas, o hasta que las papas estén bien tiernas.

Para que sea más crujiente, servir con pacanas picadas.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.